Новейшая кулинарная книга

SHOUT
SHARE
IT

- НОВЕЙШАЯ КУЛИНАРНАЯ КНИГА
  -
  - Завтрак
    -
    - Пирожки к завтраку
    - Яйца в гнезде
    - Рисовые котлеты с изюмом
    - Гренки
    - Селедочное масло
    - Икру из сельди
  - Обед
    -
    - Домашний майонез
    - Салат из свеклы с чесноком
    - Салат из моркови с чесноком
    - Салат из свеклы с сельдью
    - Помидоры по-гречески
    - Суп из крапивы
    - Борщ отдельный
    - Харчо
    - Грибной суп
    - Плов
    - Мясо, запеченное с картофелем
    - Котлеты пожарские
    - Курицу в собственном соку
    - Голубцы
    - Макароны с мясом и грибным соусом
    - Манная каша с клубничным соусом
    - Кисель малиновый
    - Макаронная запеканка с яблоками
  - Ужин
    -
    - Драники
    - Печеный картофель «Гассель»
    - Картофельный салат
    - Салат из рыбных консервов
    - Сырники
    - Пирожки к ужину
    - Блинчики с вареньем
    - Сметанные блинчики с меренгой
    - Оладьи с яблоками
    - Пицца с луком и сыром
  - Неожиданный гость
    -

- Форшмак из сельди с картофелем
- Сыр, жаренный в сухарях
- Котлеты в сметане
- Горячие бутерброды
- Кофе на любой вкус
- Пирог «Гость на пороге»
- Непеченый торт
- Пирожное «Картошка»

- Праздничный стол
  -
  - Сельдь под шубой
  - Салат «Оливье»
  - Салат «Адмиральский»
  - Домашний хлеб
  - Буженина
  - Овощи, фаршированные мясом
  - Сациви из кур
  - Курник
  - Квас лимонный
  - Узвар с медом
  - Вкусная прохлада
- Торты, кексы, печенье
  -
  - Торт «Муравейник»
  - Торт «Алла»
  - Коржики к чаю
  - Манник
  - Торт «Птичье молоко»
  - Торт «Арапчонок»
  - Персики
  - Треугольнички
  - Торт «Фантазерка»
  - Печенье праздничное
  - Творожное печенье
  - Печенье с сыром
  - Кекс «Ливия»

НОВЕЙШАЯ КУЛИНАРНАЯ КНИГА
Ижевск, 1991
Составитель Н. Е. АРЕФЬЕВА

Почему «Новейшая кулинарная книга»? Потому что все предлагаемые в ней блюда вы сможете приготовить в нынешних условиях, в отличие от подобных книг прошлых лет, читая которые рядом с пустым холодильником, можно приобрести не столько навыки приготовления пищи, сколько язву желудка или, в лучшем случае, невроз.

Всем нам, женщинам, кормящим семью, сейчас трудно. При более чем скудном выборе продуктов в магазинах хочется разнообразить свой стол. Опытные хозяйки еще как-то выкручиваются. А как быть молодой женщине, только что вышедшей замуж за избалованного застойными временами гурмана, который ради ваших прекрасных глаз оставил очень хозяйственную маму и не менее добычливого папу, и теперь этот молодой муж сидит и с недоумением таращит глаза на обеденный стол, украшенный ежедневными макаронами?

Мы надеемся, что эта книга поможет в первую очередь начинающим хозяйкам, поскольку все рецепты в ней просты и не требуют больших затрат времени и продуктов. А если к тому же каждое приготовленное вами блюдо приправлено любовью заботой и вниманием, то результаты могут быть только положительными. Желаем вам приятного аппетита!

Завтрак

Приготовление завтрака должно отнимать немного времени. Очень удобно, кстати, если у вас остались с вечера какие-либо готовые продукты.

Сваренный накануне картофель в мундире можно использовать, чтобы приготовить

Пирожки к завтраку

Картофель очистить, провернуть через мясорубку. Обжарить мелко порезанный репчатый лук. Перемешать с яйцом, сметаной, добавить соду и соль, муку. Сформовать пирожки, обвалять их в сухарях и обжарить в масле на сковороде.

Продукты: 5—6 картофелин, 0,5 стакана муки, 1 яйцо, ⅓ ч. л. соды, погашенной уксусом, 2 ст. л. сметаны.

Традиционная яичница может быть заменена красивым и вкусным блюдом, которое называется

Яйца в гнезде

Осторожно отделить желток, взбить белок в пену, добавить немного соли. Хлеб, нарезанный ломтиками, окунуть в соленый кипяток и с обеих сторон зарумянить на сковороде. Уложить белок на хлеб, сделать посередине отверстие и вылить на него желток. Поставить в духовку. Когда слегка зарумянится, выложить на блюдо, можно украсить зеленью.

Если от ужина осталась вязкая рисовая каша, можно приготовить

Рисовые котлеты с изюмом

В кашу добавить вымытый изюм, полпачки творогу, 2 сырых яйца. Тщательно перемешать, разделать на котлеты и обжарить в масле. Подавать с вареньем или молоком.

Если вы предпочитаете легкий завтрак, то сделайте к чаю вкусные и румяные

Гренки

Вариант 1.

Черствую булку нарезать нетолстыми ломтиками. 1 яйцо взбить с молоком, слегка посолить. Растопить на сковороде масло. Ломтики булки обмакнуть в молоке и обжарить на сковороде.

Продукты: 1 яйцо, стакан молока, ½ ч. л. соли.

Вариант 2.

2 яйца взбить с сахаром, добавить молока. Нарезанную ломтиками черствую булку замочить в смеси, пока растапливается масло, обжарить на сковороде. Пока жарится одна порция, замочить следующую.

Продукты: 2 яйца, 100 г сахара, 3 ст. л. молока.

К гренкам или свежему хлебу на завтрак хорошо сделать

Селедочное масло

Сельдь разделать на филе, пропустить через мясорубку. Растереть с размягченным сливочным маслом.

Продукты: 1 небольшая сельдь, 100 г масла.

Если есть плавленый сырок, то можно приготовить

Икру из сельди

Сельдь разделать на филе, сливочное масло размягчить. Пропустить через мясорубку филе, масло и плавленый сырок. Можно натереть на мелкой терке небольшую морковку и смешать с икрой.

Продукты: 1 небольшая сельдь, 1 плавленый сырок, 100 г масла.

Оба эти блюда можно приготовить накануне и держать в холодильнике.

Обед

Салаты можно готовить на обед и на ужин. В этом разделе мы приводим лишь те, которые способствуют появлению аппетита. Но прежде мы даем рецепт майонеза, который является компонентом почти всех салатов.

Домашний майонез

Тщательно отделить желток от белка, можно добавить готовую горчицу, всыпать соль, сахар, хорошо размешать. Непрерывно взбивая миксером или венчиком, тонкой струйкой вливать растительное масло до образования однородной массы. После этого добавить столовый уксус и снова все взбить. Майонез готов.

Продукты: на 200 г майонеза 1 яйцо, по 2 г соли и сахара, 3 г горчицы (не обязательно), 70 г растительного масла, 15 г уксуса.

Салат из свеклы с чесноком

Отварить свеклу, натереть на терке. Мелко нарезать соленый огурец, измельчить грецкие орехи и чеснок. Все перемешать, залить майонезом. Добавить соль по вкусу.

Продукты: 1 большая свекла, 3 крупных зубчика чеснока, 4—5 орехов, 3 ст. л. майонеза, 1 небольшой огурец.

Салат из моркови с чесноком

Готовится так же, как и предыдущий салат.

Продукты: 2 сырых моркови, 1 зубчик чеснока, 15 орехов, майонез.

Салат из свеклы с сельдью

Сельдь разделать на филе, порезать. Отварную свеклу очистить, разрезать пополам и каждую половину нарезать тонкими широкими ломтиками. Лук нарезать тонкими кружками, разобрать на кольца.

Салатник выложить одним слоем ломтиков свеклы, сверху положить нарезанный лук, на него кусочки сельди. Сверху снова положить свеклу, засыпать все кольцами лука и залить майонезом.

Продукты: 2 сельди, 1 свекла, 2 луковицы, майонез.

Помидоры по-гречески

Вымытые помидоры разрезать пополам, разложить на глубокой сковороде разрезом вверх. Засыпать сплошь рубленым чесноком. Посолить, поперчить. Влить на сковороду масло слоем толщиной в палец, закрыть сковороду крышкой и поставить на огонь. Когда масло сильно закипит, снять крышку и тушить помидоры на небольшом огне до мягкости, не давая им распадаться. Затем остудить помидоры, положить их в салатник, залить маслом и украсить веточками зелени петрушки. Подавать холодными.

Продукты: 8 помидоров, 1 большая головка чеснока, растительное масло, соль и перец по вкусу.

Весной и летом можно приготовить вкусные овощные супы. Рекомендуем

Суп из крапивы

Лук, морковь, и яйца измельчить, положить в кастрюлю, добавить масло, соль и 1 стакан воды. Накрыть крышкой и поставить тушить на небольшой огонь. Когда вода выпарится и останется только масло, влить вместе с отваром отваренную и протертую крапиву, добавить 5—6 тарелок воды, прокипятить 15 минут, затем всыпать очищенный и нарезанный кубиками картофель, подсолить. Варить суп до готовности картофеля. Снять с огня и всыпать рубленую зелень. Подавать со сметаной.

Так же можно приготовить суп из щавеля, шпината или салата. Продукты: 500 г крапивы, 4 яйца, морковь, 300 г картофеля, 1 луковица, 1 ст. л. рубленой зелени, 80 г топленого масла, 150 г сметаны, соль по вкусу.

Борщ отдельный

Сварить светлый мясной бульон. Чтобы бульон получился светлым, надо очень тщательно снять всю пену до закипания воды.

Отдельно потушить овощи: в кастрюлю положить снятый с бульона жир, положить нарезанные соломкой свеклу, морковь, лук, добавить томат-пасту или помидоры, посолить, положить сахар. Тушить 40 минут, подливая бульон.

Отдельно сварить в бульоне мелко порезанные капусту и картофель до готовности. Все компоненты соединить, дать закипеть, посыпать зеленью и мелко нарезанным чесноком. К столу подать со сметаной.

Продукты: на 2 л бульона 1 средняя свекла, 1 крупная морковь, 1 луковица, 2 ст. л. томат-пасты или 2 помидора, ½ ч. л. сахара и соли, 300 г капусты, 2 крупных картофелины.

Харчо

В готовый мясной бульон добавить мелко нарезанный лук, толченый чеснок, рис, соль и перец по вкусу и варить полчаса. За 5—10 минут до окончания варки заправить суп 2 ст. л. томата, слегка обжаренного в масле. При подаче на стол посыпать зеленью петрушки и укропа.

Продукты: 2 луковицы, 2—3 зубчика чеснока, 0,5 стакана риса. Можно добавить 1 мелко нарезанную картофелину.

Зимой, если есть сушеные грибы, хорошо подать к столу

Грибной суп

В кипящую воду положить нарезанные картофель, лук, заправить молотыми сушеными грибами и варить до готовности картофеля. В конце варки добавить нарезанное крутое яйцо, сушеную зелень. При подаче заправить сметаной.

Продукты: на 1,5 л воды 6 картофелин, 1 луковица, 1 стакан молотых сушеных грибов.

Вторые блюда также достаточно просты в приготовлении. Предлагаем подать на стол

Плов

Рис перебрать и замочить в подсоленной воде на 1—1,5 часа. Мясо нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить. В чугунную сковороду или кастрюлю влить растительное масло. Разогреть до появления дыма, положить подготовленное мясо и обжарить до румяной корочки. Добавить нашинкованную соломкой морковь и тонкие кольца лука. Жарить 15—20 минут. Затем все залить горячей водой (на 1 кг риса примерно 2 л воды). 20—25 минут держать на слабом огне. Засыпать набухший, промытый 3—4 раза рис и специи. Через 30—40 минут закрыть крышкой и поставить в духовку еще на 20—25 минут. Готовый плов выложить горкой на круглое блюдо, мясо должно быть сверху. Обложить луком, свежими помидорами, солеными огурцами, гранатами.

Если от бульона осталось вареное мясо, можно быстро приготовить

Мясо, запеченное с картофелем

Репчатый лук нарезать полукольцами, положить на сковороду с разогретым маслом и, помешивая, обжарить до золотистого цвета. Добавить муку, еще поджарить, развести бульоном или водой, добавить томат-пасту, соль, перец, уксус и, помешивая, варить 15 минут.

Отварное мясо нарезать небольшими ломтиками. Картофель отварить в подсоленной воде, слегка охладить и нарезать кружочками.

В кастрюлю влить немного томатного соуса, положить кусочки мяса, поверх него картофель, посыпать сухарями и тертым сыром, влить остальной соус и запекать в духовке. При подаче на стол посыпать зеленью укропа и петрушки.

Продукты: на 300 г отварного мяса 6 луковиц, 3 ст. л. масла, ¾ стакана бульона, 1 ст. л. томат-пасты или 4—5 штук свежих помидоров, по 1 ст. л. уксуса, молотых сухарей, тертого сыра.

Если вам повезло и вы купили курицу, рекомендуем приготовить

Котлеты пожарские

Вымыть курицу, отделить от костей мясо вместе с кожей и пропустить через мясорубку. Добавить намоченный в молоке белый хлеб и еще раз пропустить через мясорубку. Фарш посолить, положить в него немного разогретого масла, тщательно размешать и разделать на небольшие котлеты. Обвалять в сухарях и обжарить на разогретой сковороде в течение 4—5 минут до образования румяной корочки. Потом поставить сковороду на 5 минут в духовку или, прикрыв крышкой, подержать на небольшом огне.

Продукты: 1 курица, 100 г хлеба, масло.

Если у вас есть печь «чудо», можно приготовить

Курицу в собственном соку

Курицу разделать на порционные куски, посолить и поперчить. Уложить в «чудо», включить и оставить на 30—40 минут. За это время почистить картофель, лук. Перевернуть кусочки курицы, сверху обложить нарезанным кружочками подсоленным картофелем и луком, полить соком от курицы и снова закрыть крышкой на 20—30 минут, пока картофель не зарумянится.

Продукты: 1 курица, 1 кг картофеля, 1—2 луковицы.

Голубцы

Мясо с луком пропустить через мясорубку. Рис слегка отварить. Смешать с мясным фаршем, посолить, поперчить. Снять с кочана капусты целые листья и варить их в кипятке 5 минут. Вынуть из кипятка, аккуратно отбить толстые стебли. На листья выложить фарш, завернуть конвертиком. Обвалять в муке и обжарить в масле. Сложить в кастрюлю. Отдельно подготовить соус: обжарить слегка томат-пасту, влить 1 стакан горячей воды, сметану, 1 ст. л. муки, посолить, вскипятить. Залить голубцы и тушить 30—40 минут на слабом огне.

Продукты: 300 г мяса, 1 кочан капусты, 0,5 стакана риса, 1—2 луковицы, 2 ст. л. томат-пасты, 1 ст. л. муки, 0,5 стакана сметаны, 2 ст. л. масла.

Разумеется, мы не можем обойтись без блюда из макарон. Итак,

Макароны с мясом и грибным соусом

Макароны отварить. Мясо пропустить через мясорубку. 1 луковицу мелко порубить и обжарить до золотистого цвета в сковороде. В эту же сковороду положить провернутое мясо, посолить его, поперчить и обжаривать до тех пор, пока оно не зарумянится и не начнет рассыпаться. Влить 2 стакана бульона или воды и, закрыв крышкой, тушить мясо до мягкости на слабом огне, всыпать зелень и перемешать. Яйца хорошо размешать с 2 стаканами молока, добавить макароны. Половину всей массы положить на смазанную маслом сковороду, на них положить весь мясной фарш, закрыть оставшимися макаронами.

Поставить блюдо в хорошо нагретую духовку со средним жаром на 1 час, чтобы макаронник хорошо пропекся (если будет очень сохнуть сверху, полить молоком).

К готовому макароннику подать грибной соус. Для этого грибы порезать крупными кусочками. Лук мелко порезать, обжарить в масле до золотистого цвета, добавить грибы посолить и обжарить до готовности так, чтобы вся жидкость выпарилась. Сметану перемешать с мукой, разбавить 2 стаканами бульона, вылить на сковороду с грибами, вскипятить, вылить в соусник и подавать.

Продукты: 500 г макарон, 4 яйца, 300 г мяса, 100 г топленого масла, 2 большие луковицы, 400 г свежих грибов, 1 стакан сметаны, 0,5 л молока, 1 ст. л. муки, перец и соль по вкусу, 1 ст. л. рубленой зелени.

На десерт мы предлагаем несколько рецептов, которые можно приготовить в нынешних условиях.

Манная каша с клубничным соусом

Вскипятить разбавленное молоко, посолить и, постепенно мешая, всыпать манную крупу. Уменьшить огонь и варить до тех пор, пока крупа не разварится. Готовую кашу разлить в смоченные водой чайные чашки и поставить в холодильник. Перед подачей на стол выложить на блюдца и залить клубникой, растертой с сахаром.

Продукты: 250 г манной крупы, 1 л разбавленного водой молока, 500 г клубники, 0,5 стакана сахара, соль по вкусу.

Кисель малиновый

Вскипятить воду с сахаром, влить картофельную муку, разведенную в ¼ стакана воды, размешать, чтобы не было комочков, вскипятить еще раз, снять с огня, смешать с выжатым из малины соком.

Продукты: 500 г малины, 0,5 стакана воды, 100 г сахара, 2 ст. л. картофельной муки.

Макаронная запеканка с яблоками

Яблоки мелко порезать. Макароны отварить, перемешать с сахаром и яблоками, положить в кастрюлю с растопленным маслом. Яйца разболтать с молоком, залить смесью макароны и поставить запекать в хорошо нагретую духовку со средним жаром. Готовую запеканку выложить на плоскую тарелку, разрезать на порции. Отдельно подать сметану или горячее молоко.

Продукты: 500 г макарон, 4 яйца, 800 г яблок, 0,5 стакана молока, 2 стакана сахара, 1 ст. л. топленого масла, 100 г сметаны, соль по вкусу.

Ужин

Советуем приготовить к ужину

Драники

Сырой картофель натереть на терке, добавить муку, соль, соду, все перемешать и жарить из этой массы оладьи. Подавать с маслом или сметаной.

Продукты: 300 г картофеля, 1 ч. л. муки, сода на кончике ножа, растительное масло для жарения.

Печеный картофель «Гассель»

Картофель очистить и разрезать поперек на тонкие ломтики, но не до конца, чтобы картофелина казалась целой. Форму смазать маслом и положить в нее картофель, посыпать солью, перцем и на каждую положить кусочек масла. Сверху посыпать тертым сыром. Поставить в духовку со средним жаром и запекать. Золотисто-коричневый картофель подать с зеленым салатом.

Продукты: 1 кг картофеля (по возможности круглые картофелины одинаковой величины), 50 г сливочного масла, соль, перец, 3—4 ст. л. тертого сыра.

Можно сделать на ужин

Картофельный салат

Вареный картофель нарезать мелкими кубиками, луковицу нарезать кольцами. Все перемешать, сложить в салатник и залить растительным маслом, смешанным с уксусом, посолить. Особенно вкусен этот салат из свежесваренного теплого картофеля.

Продукты: 5—6 картофелин, 1 большая луковица, масло, уксус, соль по вкусу.

К этому салату хорошо подать на стол селедочное масло, икру из сельди или

Салат из рыбных консервов

Если у вас есть банка рыбных консервов в масле или собственном соку, можно приготовить вкусный салат. Кусочки рыбы измельчить. Вареные яйца мелко порубить, смешать с рыбой. Добавить масло от консервов или ложку майонеза.

Продукты: на 1 банку консервов 3 крутых яйца.

Легко и быстро, если найдется пачка творога, можно приготовить оригинальные

Сырники

Растереть яйца с творогом, добавить сахар и муку так, чтобы получилось негустое тесто. В глубокой сковороде разогреть растительное масло слоем толщиной с палец. Смоченными водой руками брать небольшие кусочки теста, скатать шарики и опустить в разогретое масло. Жарить до готовности.

Продукты: на 1 пачку творога (200 г) 4 яйца, 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана масла.

Можно приготовить на ужин и кое-что посытнее. Например,

Пирожки к ужину

Растопить 3 ст. л. масла или взять столько же растительного, влить в стакан, долить водой. Просеять 400 г муки. Влить в муку воду с маслом, замесить крутое тесто. Из этого теста можно приготовить пирожки с любой начинкой. Обжарить в хорошо разогретой сковороде.

Блинчики с вареньем

Желтки растереть с сахаром и солью, добавить молоко, хорошо размешать, влить растопленное масло и постепенно выливать в кастрюлю с мукой, размешивая, чтобы не было комков. Перед тем, как начинать печь, добавить взбитые в пену белки. Разогреть сковороду, смазанную кусочком свиного сала, налить немного теста, поворачивая сковороду так, чтобы тесто разливалось тонким слоем. Жарить блинчики с обеих сторон. На каждый блинчик положить ½ чайной ложки варенья и свернуть его вчетверо. Складывать блинчики в мелкую кастрюлю. Каждый ряд сбрызгивать растопленным маслом. Накрыть крышкой и до подачи на стол держать на пару. Подавать горячими со сметаной.

Продукты: 200 г муки, 2 яйца, 1 ст. л. сливочного масла, 1 бутылка молока, 1 кусочек свиного сала, 2 ст. л. сахара, соль по вкусу, 1 стакан варенья.

Сметанные блинчики с меренгой

Растереть желтки с сахаром добела, смешать со сметаной, высыпать муку, сверху положить взбитые белки, осторожно вымешать и испечь на толстой сковороде 8—10 толстых блинчиков. Промазать их кремом, сложить на сковороде горкой один на другой, сверху покрыть меренгой, поставить на несколько минут в нагретую духовку на большой огонь и, как только меренга зарумянится, вынуть и сейчас же подавать на стол.

Крем: растереть желтки с сахаром, добавить горячее молоко, кастрюлю со смесью поставить на паровую баню и, помешивая, проварить до густоты. Остудить, положить ванилин по вкусу и растертое масло.

Меренга: взбить белки в густую пену, всыпать сахар, осторожно перемешать.

Продукты: 1,5 стакана сметаны, 4 яйца, 0,5 стакана сахара, 1,5 стакана муки, 50 г масла топленого.

Для крема: 3 желтка, 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана молока, 100 г масла, ванилин по вкусу. Для меренги: 3 белка, 1 стакан сахара.

Оладьи с яблоками

Яйца взбить, соединить с кефиром, добавить соль, сахар, растительное масло, муку и замесить пышное, легкое, полугустое тесто. Разлить на смазанную маслом горячую сковороду, на поверхность оладий быстро и по возможности красиво разложить аккуратно нарезанные дольки яблок. Тем временем нижний слой оладий обжарится, после чего оладьи перевернуть яблоками вниз и зарумянить их. Готовые оладьи снять со сковороды, выложить на блюдо, посыпать сахаром. Оладьи будут вкуснее, если их посыпать тонко смолотой корицей.

Продукты: 5 ст. л. муки, 0,5 л кефира, 1—2 яйца, соль, сахар по вкусу, 1 ст. л. растительного масла, 5—7 яблок среднего размера, 2—3 ст. л. сахара для обсыпки.

Пицца с луком и сыром

Замесить тесто, разделить его на три равные части. Каждую часть раскатать в виде тонкого кружка, положить на противень, поверхность теста смазать желтком, положить в центр кружок помидора, посолить, вокруг расположить в виде цветка овальные ломтики репчатого лука, слегка обжаренные с обеих сторон, затем «ожерелье» из кружков помидора и, наконец, по краю — «цепочки» из кубиков сыра. Часть сыра можно натереть на мелкой терке и посыпать им пиццу. Выпекать в духовке при 230—240° до готовности.

Продукты: для теста 2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 200 г сметаны. Для начинки: 5—7 небольших луковиц, 2—3 красных помидора, 200 г сыра, соль, перец по вкусу, зелень петрушки.

Неожиданный гость

В этом случае всегда найдется блюдо, которое хозяйка может приготовить быстро. Например,

Форшмак из сельди с картофелем

Отварной картофель пропустить через мясорубку с сельдью и луком. Влить растительное масло, всыпать зелень, перемешать, скатать валик, положить на длинную селедочницу, смазать майонезом и обсыпать рубленым яйцом и зеленью.

Можно украсить ломтиками свежих помидоров.

Продукты: 7—8 картофелин, 1 сельдь, 2 луковицы, 2 ст. л. зелени петрушки и укропа, 0,5 стакана растительного масла, 2 ст. л. майонеза, 1 яйцо.

Сыр, жаренный в сухарях

Твердый сыр нарезать одинаковыми квадратиками толщиной ½ см, обвалять в муке, смочить в разболтанных яйцах, затем в сухарях и обжарить в масле. Можно подавать с отварными макаронами, политыми маслом.

Продукты: 300 г сыра, 2 яйца, 1 стакан панировочных сухарей, 100 г топленого масла.

Котлеты в сметане

Готовые холодные котлеты разогреть в сметанном соусе с горчицей. Подавать в глубоком блюде, полив их соусом и посыпав мелкими поджаренными гренками. На гарнир можно подать жареный картофель.

Соус: растереть муку и масло, разбавить бульоном, прокипятить до густоты, заправить сметаной, вскипятить.

Гренки: очистить от корки ½ батона, нарезать его на ломтики, сложить их один на другой и порезать поперек на полоски шириной в палец. Разложить их на противне, сбрызнуть растопленным маслом и подрумянить в духовке.

Продукты: готовые котлеты, 1 ст. л. масла сливочного, 1 ст. л. муки, 2 стакана бульона, 1 стакан сметаны, ½ батона белого хлеба.

Горячие бутерброды

Нарезать булку ломтиками толщиной 1 см, намазать каждый ломтик сливочным маслом, посыпать тертым сыром, сверху положить тонкий ломтик ветчины, колбасы или кусочек рыбных консервов в масле. Разложить на сухом противне, поставить в горячую духовку и держать до тех пор, пока не расплавится сыр.

Продукты: на 1 батон 2 ч. л. тертого сыра, 100 г колбасы или ветчины, 1 банка рыбных консервов в масле.

Для сладкого стола предлагаем

Кофе на любой вкус

ПО-АРАБСКИ. На дно кофейника высыпать ложечку сахарного песка и кофейник поставить на огонь. Когда сахар приобретет коричневый оттенок, влить воду и довести до кипения. Кофейник снять с огня, всыпать кофе, снова поставить на огонь. После того как кофе закипит, разлить его в чашки.

ПО-ПАРИЖСКИ. В чашку черного кофе добавить чайную ложку ликера, а сверху — столько же сливок.

ПО-ТУРЕЦКИ. Черный кофе разлить в чашки и подать к нему только холодную воду. Кофе и воду пьют попеременно маленькими глотками, и это, по мнению знатоков, подчеркивает вкус и аромат кофе.

Пирог «Гость на пороге»

Белки яиц взбить с сахаром в крепкую пену, добавить соду, муку, желтки яиц и снова взбить до густоты сметаны. Затем на противень положить лист пергаментной бумаги, смазать растительным маслом, на него уложить вымытые, очищенные и нарезанные на дольки яблоки. Залить их приготовленным тестом и выпекать в духовке 15—20 минут.

Продукты: 6 яиц, 1,5 стакана сахара, 1,5 стакана муки, щепотка соды, несколько крупных яблок.

Непеченый торт

Картофельную и пшеничную муку хорошо смешать в кружке, разбавить ½ стакана холодного молока, добавляя его постепенно, и влить в кастрюлю с кипящим молоком (1 стакан). Помешивая, проварить до густоты, затем остудить. Масло, сахар и яйцо растереть, добавить в эту смесь остывшую мучную массу и ванилин. Когда весь сахар в креме разотрется, всыпать в крем раздробленные орехи и печенье. Размешать массу и положить в форму, выстланную промасленной бумагой. Разровнять массу ножом и поставить на 5—6 часов в холодильник. Вынуть торт из формы, снять с него бумагу и подавать, украсив половинками орехов и измельченным печеньем.

Продукты: 300 г печенья, 300 г масла, 1,5 стакана сахара, 1 яйцо, 1,5 стакана молока, по 1 ч. л. картофельной и пшеничной муки, 2 стакана очищенных орехов, ванилин по вкусу.

Пирожное «Картошка»

Размешать сахар с какао, влить горячее молоко, затем проварить до тех пор, пока сахар не разойдется. Снять с огня, всыпать сухари, пропущенные через мясорубку, добавить масло и хорошо вымешать. Разделать шарики. Измельченные орехи, сахарную пудру и какао смешать и обвалять в этой смеси пирожные. До подачи держать в холодильнике.

Продукты: 1 стакан сахарного песка, 1 стакан молока, 2 ч. л. какао, 200 г сливочного масла, 300 г ванильных сухарей, 200 г орехов, 0,5 стакана сахарной пудры, 1 ч. л. какао для обсыпки.

Праздничный стол

При более чем скромном выборе продуктов в магазинах хочется иметь на столе в праздник что-то необыкновенное. Предлагаемые блюда вполне возможно приготовить к праздничному столу. Надеемся, что гости останутся довольны вашими кулинарными талантами.

Итак, из салатов предлагаем

Сельдь под шубой

Сельдь разделать на филе, нарезать мелкими кусочками. Отварить картофель, морковь, свеклу. Далее все продукты класть слоями: отваренный картофель нарезать тонкими ломтиками, положить нетолстым слоем в салатник. Сверху положить мелко нарезанную сельдь, посыпать нарезанным репчатым луком, сбрызнуть уксусом. Потом положить слой нарезанной моркови, сверху — слой натертой свеклы. Залить майонезом и дать постоять 4—5 часов.

Продукты: 2 крупных или 4 мелких сельди, 3—4 картофелины, 2 луковицы, 1—2 моркови, 1 крупная свекла, 200 г майонеза.

Салат «Оливье»

Филе отварной курицы нарезать пластинками. Мелко нарезать соленые огурцы, репчатый лук, вареные картофель и морковь. Добавить зеленый горошек. Все залить смесью майонеза со сметаной с добавлением 1 ч. л. разведенной кислоты или уксуса. Сверху украсить пластинками филе.

Продукты: половины курицы, 2 огурца, 1 крупная луковица, 3—4 картофелины, 2 моркови, 3—4 ст. л. зеленого горошка.

Салат «Адмиральский»

Отварить картофель и яйца. Остальные овощи натереть на крупной терке. Уложить слоями картофель, нарезанный мелкими кубиками, мелко порезанный репчатый лук, редьку или редис, тертую морковь, 2—3 яблока, мелко нарезанные яйца. Каждый слой, кроме яблок, посолить, смазать майонезом. Редьку смазать сметаной. Готовить за 2—3 часа до еды.

Продукты: 3—4 картофелины, 1 крупная луковица, 1 редька или 4—5 редисок, 1 крупная морковь, 2—3 яблока, 2 яйца.

Если вы хотите удивить своих гостей, испеките

Домашний хлеб

Развести дрожжи с сахаром и водой до появления пены. Просеять муку, влить подготовленные дрожжи, положить соль, влить воду. Замесить тесто, поставить на 4 часа в теплое место. Затем добавить еще муки, замесить крутое тесто и снова поставить в тепло, пока не начнет подниматься. Смазать маслом форму или противень, духовку нагреть до 150° и поставить на 40 минут подготовленное сформованное тесто. Затем увеличить нагрев до 250° и печь еще 15 минут. Вынуть из духовки, смазать корочку растительным маслом, накрыть полотенцем и дать постоять.

Продукты: 1,5 ч. л. сухих дрожжей, 1 ч. л. сахара и соли, 0,5 л воды, муки сначала 350 г, потом еще 250 г.

Из хорошего куска мяса у вас получится превосходная

Буженина

Для этого блюда годится любое мясо: говядина, свинина, баранина. Кусок мяса без костей натереть солью, перцем, чесноком. Сделать небольшие разрезы и нашпиговать сырой морковью, чесноком и перцем горошком. Положить в кастрюлю и поставить на холод на ночь. Утром завернуть в фольгу и поставить в духовку на полтора часа. Проколоть вилкой. Если выделяется светлый сок, то буженина готова.

Овощи, фаршированные мясом

Приготовить фарш. Сырое мясо пропустить через мясорубку, посолить, поперчить. Слегка отварить рис, перемешать с мясом.

С перца, огурцов, помидоров срезать верхушку, вынуть ложкой серединку, заполнить фаршем, уложить в кастрюлю слоями, причем помидоры должны быть сверху. Залить подготовленным соусом и поставить в духовку на 1 час.

Соус: обжарить морковь, лук, помидоры или томат-пасту, залить водой, вскипятить, добавить сметану.

Продукты: по 9 штук перца, помидоров, огурцов, 400 г фарша, 0,5 стакана риса, 3 луковицы, 2 моркови, 2—3 помидора или 1 ст. л. томат-пасты, 0,5 стакана сметаны.

Блюдо можно приготовить к воскресному обеду или праздничному столу.

Сациви из кур

Подготовленную курицу натереть солью, перцем, нарезать на порционные куски, обжарить в масле до румяной корочки. Положить в кастрюлю, залить водой, поставить на слабый огонь. Обжарить лук, натереть чеснок, сложить в кастрюлю, добавить мелко порезанный укроп, 3—4 лавровых листа, перец горошком, молотые грецкие орехи. После закипания добавить сметану. В конце варки влить 1 ч. л. муки, разведенную в холодной воде, довести до кипения. Через 30 минут курица готова.

Продукты: 1 крупная курица, 2 луковицы, 500 г сметаны, 5—6 зубчиков чеснока, 1 стакан молотых грецких орехов.

Курник

Растопить маргарин или масло, смешать с молоком и мукой, добавить соли на кончике ножа и замесить негустое тесто. Разделить на две части. Одну часть раскатать на большую сковороду, на нее положить слой тонко нарезанного картофеля, лук кольцами, 1 лавровый лист, перец горошком, посолить. Подготовленные кусочки курицы посолить, поперчить, уложить сверху. Можно уложить еще слой картофеля и лука. Раскатать вторую половину теста, накрыть начинку и защипать края. Смазать взбитым яйцом. В центре сделать отверстие и поставить в духовку, нагретую до 180°, через 20 минут влить полстакана горячей воды, через полтора часа курник готов.

Продукты: 1 крупная курица, 4 картофелины, 2 луковицы, для теста: 200 г маргарина или масла, 1 стакан молока, мука до готовности теста.

Если к вам неожиданно пришли гости, можно приготовить по этому рецепту пирог с рыбными консервами в масле. Готовится 40—50 минут без добавления воды.

К праздничному столу предлагаем несколько рецептов оригинальных прохладительных напитков.

Квас лимонный

Вскипятить воду, охладить. Очистить лимоны, нарезать кружками. Залить лимоны и изюм водой, добавить сахар, влить разведенные дрожжи и разлить в бутылки. Выдержать 12—14 часов в теплом месте.

Продукты: 2 лимона, 20 г дрожжей, горсть изюма, 1 стакан сахара, 3 л воды.

Узвар с медом

Перебранные и хорошо промытые сухофрукты залить кипящей водой, закрыть крышкой и варить до готовности. Затем заправить медом, довести до кипения и поставить в холодное место, чтобы узвар настоялся.

Продукты: на 1 стакан сухофруктов 3 ч. л. меда и 0,5 л воды.

Вкусная прохлада

Через мелкое сито протереть 600 г тщательно промытой и очищенной клубники залить ее 3 стаканами воды. Добавить 3—4 ст. л. сахара и охладить.

Еще один рецепт. Так же протереть 400 г клубники и 250 г земляники. Сахар добавить по вкусу. Перед тем как пить, добавить 2 стакана минеральной или газированной воды, лед.

Торты, кексы, печенье

Для этого раздела выбраны несложные рецепты, которые под силу приготовить молодой неопытной хозяйке.

Торт «Муравейник»

Замесить очень крутое тесто. Натереть на терке прямо на смазанный маслом противень, выпечь и остудить. Банку сгущенного молока варить в воде 1,5—2 часа, охладить. Тщательно перемешать со сливочным маслом и яйцом. Выпеченное тесто еще раз измельчить руками и соединить с готовым кремом, выложить в целлофан конусообразной горкой и поставить на холод до подачи на стол. Перед подачей обсыпать тертыми шоколадными конфетами или шоколадом и измельченными орехами.

Продукты: для теста 0,5 пачки сливочного маргарина, 1 яйцо, 0,5 стакана молока или кефира, щепотка соды.

Для крема: 1 банка сгущенного молока, 100 г масла, 1 яйцо.

Торт «Алла»

Яйцо растереть с сахаром, влить кефир, добавить муку, гашеную соду, размягченное сливочное масло. Тщательно перемешать. Тесто должно быть негустое. Выпекать при 200—220° 30 минут. Торт украсить кремом.

Крем: 1 стакан сахара и 1 стакан молока варить на медленном огне до кипения, в конце добавить 1 ст. л. муки и 100 г сливочного масла.

Продукты: 1 яйцо, 1 стакан сахара, 1 стакан кефира, 1,5 стакана муки, 0,5 ч. л. соды, 100 г масла.

Коржики к чаю

Взять 2 стакана муки, ⅔ стакана сметаны или кефира, 1 яйцо, 3 ст. л. сахара, ½ ч. л. соды, щепотку соли, 2 ст. л. любого масла.

Замесить некрутое тесто, раскатать, сделать стаканом круглые лепешки, наколоть вилкой и смазать яйцом. Выпекать в горячей духовке 10—15 минут.

Манник

Взять 1 стакан сахара, 1 стакан муки, 1 стакан манной крупы, 1 стакан кефира, немного соли и соды. Все перемешать, влить 2—3 ст. л. морковного сока и выпекать как кекс. Сок можно заменить мелко натертой морковью.

Торт «Птичье молоко»

Тщательно отделить желтки 4 яичных белка, смешать с сахаром, взбить миксером до кремообразного состояния. 25 г желатина залить 14—15 ст. ложками теплой воды, оставить набухать на 1 час. Если желатин не растворился, можно слегка подогреть на слабом огне до полного растворения. Охладить и влить через марлю в белковый крем и снова взбить миксером. Вылить в форму на целлофан и поставить на холод. В это время сварить шоколадную глазурь. Остудить и облить глазурью застывший торт. Затем снова поставить на холод. Этот торт можно приготовить и на бисквитных коржах.

Глазурь: 5 ст. л. какао, 3 ст. л. молока, 0,5 стакана сахара, 50—70 г сливочного масла смешать и довести до кипения на слабом огне.

Бисквит: 4 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан муки взбить миксером и выпекать при 180—200° 30 минут.

Продукты: 4 яйца, 1 стакан сахара, 25 г желатина.

Торт «Арапчонок»

Смешать 1 стакан сахара, 1 стакан муки, 1 стакан сметаны, 2 яйца, 3 ч. л. какао, 1 ч. л. гашеной соды. Тесто должно быть негустое. Выложить в форму и выпекать при 180° 30 минут.

За это время приготовить крем: взбить 1 яйцо со стаканом сахара, добавить 200 г размягченного масла 1 ст. л. какао. На слабом огне довести до кипения, остудить и облить глазурью готовый торт.

Персики

Размягченное масло взбить с сахаром и сметаной. Отдельно взбить добела яйца с сахаром. Все соединить добавить муку и гашеную соду. Тесто должно быть мягкое и пышное. Поставить на холод на 30 минут. Затем раскатать шарики сделать из них половинки персика. Выложить на противень и выпекать 10—15 минут при 200°. Снять с противня, охладить, вложить в середину очищенные и подсушенные в духовке половинки грецких орехов, соединить попарно сваренным сгущенным молоком или сахарным сиропом. Облить соком моркови и свеклы, обвалять в сахарном песке или пудре, разложить на плоской тарелке.

Продукты: 2,5 стакана муки, 100 г масла, 2 яйца, 2—3 ст. л. сметаны, 1 стакан сахара, 100 г масла, 2 яйца, сода на кончике ножа, 2—3 капли лимонного сока или уксуса, 10 грецких орехов, 1 банка сгущенного молока.

Для обсыпки: 1 стакан сахара, 5 сырых морковок, 2 свеклы.

Треугольнички

В чистую посуду влить кефир, взбить яйцо, положить сахар, размягченное масло. Все тщательно перемешать. Всыпать муку, соду. Тесто получится негустое. Руки смазать растительным маслом. Скатать из теста шарики как на пироги. Каждый шарик раскатать на кружки. Посыпать сахаром, сложить пополам, еще раз посыпать сахаром и снова сложить. Должны получиться треугольники. Смазать сахарно-яичным сиропом. Выпекать при 200—220˚.

Продукты: 1 стакан кефира, 3 ст. л. масла, 1 яйцо, 3 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. гашеной соды, 2,5 стакана муки.

Если у вас сохранились остатки печенья, пряников, сухариков, то можно испечь замечательный

Торт «Фантазерка»

Маргарин растереть с сахаром, добавить желтки, молоко, толченые орехи, всыпать пропущенные через мясорубку печенье, пряники. Отдельно взбить белки с 2 ложками сахара. Все соединить и тщательно перемешать до однородного состояния. Вы пожить в форму и выпекать 30 минут.

Остывший торт разрезать на три пласта, сбрызнуть сладким соком или сиропом. Каждый пласт смазать кремом, сверху украсить фруктами, ягодами.

Приготовление крема: сварить сахарный сироп. Пока не остыл, влить, помешивая, во взбитые яйца. Массу остудить и добавить к ней взбитое с какао масло, перемешать.

Продукты: для теста 200 г маргарина, 4 яйца, 300 г пряников или печенья, 1 стакан измельченных орехов, 0,5 стакана молока, 0,5 стакана сахара, 1 ч. л. соды, 1—2 ст. л. сока.

Для крема: 1 стакан сахара, неполный стакан воды, 3 яйца, 300—400 г масла, 50 г какао.

Печенье праздничное

Замесить крутое тесто, поставить на холод на 30 минут. Затем пропустить через мясорубку и отдельными кусочками уложить на смазанный маслом противень. Выпекать при 180—200° 25 минут. Перед подачей на стол обсыпать сахарной пудрой или молотыми орехами.

Продукты: 3 стакана просеянной муки, 2 яйца, 250 г размягченного масла или сливочного маргарина, 1 стакан сахара, 0,5 ч. л. гашеной соды, щепотка ванилина, 3 ст. л. сахарной пудры и орехов.

Творожное печенье

Замесить мягкое тесто, поставить на холод на 2 часа. Затем раскатать и вырезать фигурки. Смазать сиропом, подкрашенным морковным или свекольным соком. Выпекать при 200—250° 15 минут.

Продукты: 1 пачка творога, 200 г масла, 2 стакана муки, ¼ ч. л. соды, соль по вкусу.

Для сиропа: 1 яйцо растереть с 1—2 ст. л. сахара, добавить 1 ст. л. морковного или свекольного сока.

Печенье с сыром

Замесить не очень крутое тесто и выдержать его в холодном месте 30 минут. Раскатать в пласт толщиной 2 мм, вырезать рюмкой кружочки, смазать яйцом и выпечь в сильно разогретой духовке. Выпеченные кружочки соединить попарно кремом. Сверху положить шарики из того же крема.

Продукты: для теста 1 стакан муки, 100 г масла, 100 г тертого сыра, черный перец, щепотка соли 3 ст. л. молока, 2 яйца.

Кекс «Ливия»

Взбить сахар с маслом, добавить желтки. Добавить муку, изюм, ваниль. Белки взбить в крутую пену и осторожно помешивая снизу вверх, смешать с основной массой. Выложить в смазанную и обсыпанную сухарями форму. Выпекать 30—50 минут при 180°.

Продукты: 2 стакана муки, 150 г масла, 1 стакан сахара, 5 яиц, 75 г изюма, щепотка ванилина.

Отдельно можно приготовить крем: 0,5 л сметаны, 1,5 стакана сахара взбить в пышную пену. Подавать в розетках.